

Transgourmet Origine





ORIGINE

ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



Qu'est ce qu'un produit Transgourmet Origine ?

1/ Un produit **beau** et **bon**

2/ Un produit **avec une histoire à raconter**



5/ Un produit avec des critères de **développement durable exigeants**

3/ Un produit dont on connait **l'origine**

4/ Un produit avec le circuit le **plus court** possible

	TRANSGOURMET ORIGINE
Identité	La nouvelle marque Transgourmet Origine propose des produits de qualité, dont le mode de production assure la traçabilité et le respect de critères de développement durable qui permettent d'en dire plus à nos convives.
Avantage Client	- Un produit beau et bon : sélection des meilleurs produits, ceux qui font la différence sur les cartes - Un produit pour lequel le client peut raconter son histoire en salle. Transgourmet met à disposition des photos, des films et la présentation d'un producteur. - Un produit dont le circuit est le plus réduit possible, en distance ou en nombre d'intermédiaires, entre le producteur et Transgourmet - Un produit avec des critères de développement durable exigeants : respect du bien-être animal, respect de la ressource marine, préservation de l'environnement et amélioration des conditions sociales…
Axes prioritaires de l'assortiment	Produits de qualité mettant en avant le producteur et ses méthodes de travail. Les produits bruts sont surtout concernés : viandes, volailles, poissons, fruits et légumes, …
Cible	Restauration commerciale et grandes tables Restauration sociale sur certains produits



















Le site Transgourmet Origine

www.transgourmet-origine.fr

→ Tous les éléments y sont pour s'approprier l'histoire du produit et du producteur

Porc du Pays Basque du Domaine Abotia

Bœuf d'Aubrac

Saumon d'Islande de Vestfirðir

Poissons fumés JC David

Bœuf du Limousin

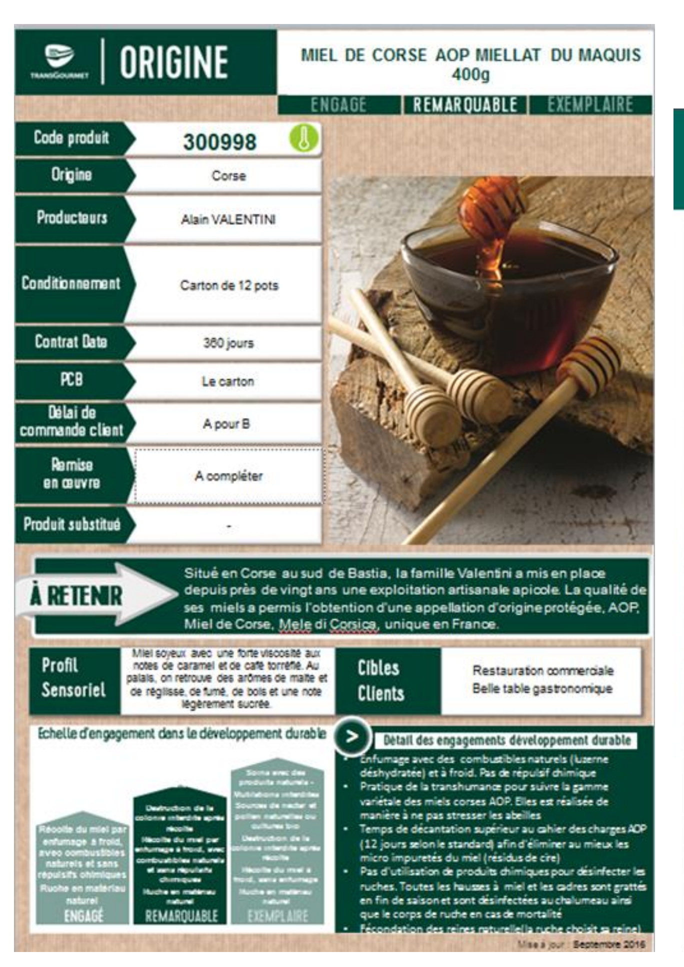
Poulet du Maine de 100 jours

Poulet de l'argoat

Le miel de Corse

Outils de communication disponibles sur le site internet

- Fiches argumentaires
- Affiches
- Chevalets
- Films
- Photos



ORIGINE

MIEL DE CORSE AOP MIELLAT DU MAQUIS 400g

ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE

Code produit	300998
Origine	Corse
Producteurs	Alain VALENTINI
Conditionnement	Carton de 12 pots
Contrat Date	360 jours
PCB	Le carton
Délai de commande client	A pour B
Remise en œuvre	A compléter
Produit substitué	-

À RETENIR

Situé en Corse au sud de Bastia, la famille Valentini a mis en place depuis près de vingt ans une exploitation artisanale apicole. La qualité de ses miels a permis l'obtention d'une appellation d'origine protégée, AOP, Miel de Corse, Mele di Corsica, unique en France.

Profil Sensoriel	Miel soyeux avec une forte viscosité aux notes de caramel et de café torréfié. Au palais, on retrouve des arômes de malte et de réglisse, de fumé, de bois et une note légèrement sucrée.
Cibles Clients	Restauration commerciale Belle table gastronomique

Echelle d'engagement dans le développement durable

ENGAGÉ: Récolte du miel par enfumage à froid, avec combustibles naturels et sans répulsifs chimiques. Ruche en matériau naturel

REMARQUABLE: Destruction de la colonne interdite après récolte. Récolte du miel par enfumage à froid, avec combustibles naturels et sans répulsifs chimiques. Ruche en matériau naturel

EXEMPLAIRE: Soins avec des produits naturels - Mutilations interdites. Sources de nectar et pollen naturelles ou cultures bio. Destruction de la colonne interdite après récolte. Récolte du miel à froid, sans enfumage. Ruche en matériau naturel

Détail des engagements développement durable

- Enfumage avec des combustibles naturels (luzerne déshydratée) et à froid. Pas de répulsif chimique
- Pratique de la transhumance pour suivre la gamme variétale des miels corses AOP. Elles est réalisée de manière à ne pas stresser les abeilles
- Temps de décantation supérieur au cahier des charges AOP (12 jours selon le standard) afin d'éliminer au mieux les micro impuretés du miel (résidus de cire)
- Pas d'utilisation de produits chimiques pour désinfecter les ruches. Toutes les hausses à miel et les cadres sont grattés en fin de saison et sont désinfectées au chalumeau ainsi que le corps de ruche en cas de mortalité
- Fécondation des reines naturelle(la ruche choisit sa reine)

Mise à jour : Septembre 2016



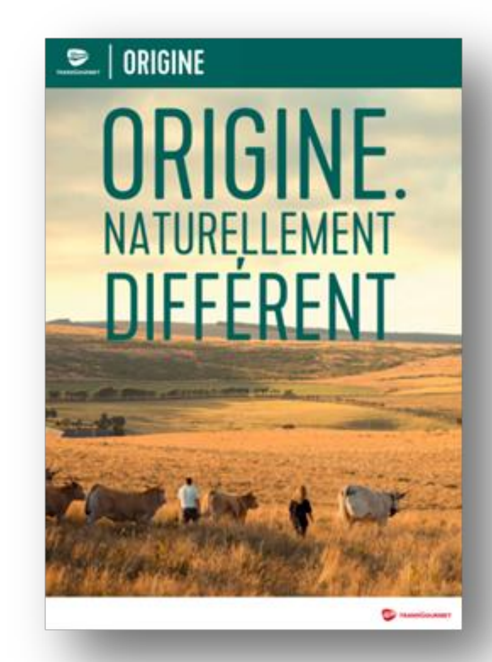




Déclinaison de l’offre

125 produits parmi notre cœur de gamme présents sur notre catalogue :

- Charcuterie
- Œufs
- Viandes
- Volailles
- Poissons et crustacés
- Poissons fumés
- Produits d’épicerie
- Fruits et légumes
- Fromages







Chorizo Doux de Porc du Domaine Abotia 350g env

ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE

Code produit	**300921** 
Origine	Pays Basque
Producteurs	Peio ERRECART
Conditionnement	4 Pièces de Chorizo Doux sous protection atmosphérique de 1,4 kg
Contrat Date	110 jours
PCB	5 poches sous protection atmosphérique par colis
Délai de commande client	A pour D
Remise en œuvre	Après ouverture du sachet, ôter le film protecteur 20 minutes avant de trancher, puis dresser les tranches dans les assiettes ou le plat de service.
Produit substitué	-





La particularité des porcs du Domaine Abotia, c'est la marque de fabrique de cette famille située à Ispoure au cœur du Pays Basque. La famille Errecart, élève des porcs depuis plusieurs générations et veille à ce que leur poids atteigne 180 à 200 kg, en les nourrissant avec des céréales cultivées localement. Séchée et affinée lentement selon la méthode traditionnelle Basque, la charcuterie proposée vous garantit un goût unique et une texture fondante.

Profil Sensoriel	Haché gros, une vrai sensation de viande, le tout bien équilibré en assaisonnement .	Cibles Clients	Brasserie Bistronomie Idéal pour des planches de charcuterie à partager





Détail des engagements développement durable

ENGAGÉ	REMARQUABLE	EXEMPLAIRE
Densité en porcherie < standard Aire de repos non perforée	Accès au plein air en permanence (83m²/porc) Densité en porcherie < standard Litière Éclairage naturel	Alimentation Bio Soins par homéopathie et phytothérapie de préférence Accès pâturage ou aire d'exercice en plein air sous conditions OU en liberté (250 m²/porc) Densité en porcherie < standard Litière Éclairage naturel

- Elevages certifiés Jambons de Bayonne
- Traçabilité au producteur
- La densité d'élevage est de 1 porc /m² au départ jusqu'à 1 porc pour 2 m² à la fin
- Durée d'élevage de 9 mois (+4 semaines de maternité et + 9 semaines de sevrage)
- Nous garantissons une alimentation sans OGM, farines d'origine animale, lactosérum, huile de poisson, ni déchets divers.
- Respect des exigences du Code de Bonnes Pratiques pour l'Agriculture pour limiter notamment l'impact environnemental (ex: : plan d'épandage)

Mise à jour : Septembre 2016



Chorizo Doux de Porc du Domaine Abotia 350g env

Caractéristiques techniques produit

- Les porcs Abotia sont des porcs croisés avec des mâles de race Duroc, réputés pour leur rusticité et leur viande persillée et des femelles Large white ou Landrace reconnues pour leurs qualités maternelles.
- Porc abattu à l'âge minimum de 11 mois.
- Alimentation sans OGM, sans farine d'origine animale, sans lactosérum, sans huile de poisson, ni déchets divers.
- Grain de viande de très bonne qualité due à l'âge de la bête et à son alimentation.
- Viande plus persillée que celle d'un porc Standard.
- Elevages qui respectent le cahier des charges du Jambon de Bayonne.
- Savoir faire artisanal avec un temps d'affinage particulièrement long : 9 semaines.
- Consignes de tri de l'emballage : Carton à trier / sachet à jeter.

« Ici les porcs sont élevés bien plus longtemps qu'ailleurs, jusqu'à onze mois en moyenne. Et la raison est simple : « en laissant plus de temps à la bête, on obtient une viande plus goûteuse, plus rouge et plus ferme » »

Reportage








Mise à jour :



ORIGINE

Demi Jambon Bayonne IGP Domaine Abotia affinage 24 Mois 5 kg env

ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE

Code produit	301103 
Origine	Pays Basque
Producteurs	Peio ERRECART
Conditionnement	Jambon désossé sous vide coupé en deux
Contrat Date	300 jours
PCB	2 pièces sous vide par colis
Délai de commande client	A pour C ou A pour D en fonction des sites
Remise en œuvre	Après ouverture du sachet, ôter le film protecteur 20 minutes avant de trancher, puis dresser les tranches dans les assiettes ou le plat de service.
Produit substitué	-







La particularité des porcs du Domaine Abotia, c'est la marque de fabrique de cette famille située à Ispoure au cœur du Pays Basque. La famille Errecart, élève des porcs depuis plusieurs générations et veille à ce que leur poids atteigne 180 à 200 kg, en les nourrissant avec des céréales cultivées localement. Séchée et affinée lentement selon la méthode traditionnelle Basque, la charcuterie proposée vous garantit un goût unique et une texture fondante.

Profil Sensoriel	24 mois de séchage pour un résultat optimal en terme de moelleux, couleurs, saveurs. A trancher finement et vous apprécierez ses notes de fruits secs un peu grillés
Cibles Clients	Brasserie Bistronomie Idéal pour des planches de charcuterie à partager

Echelle d'engagement dans le développement durable

ENGAGÉ	REMARQUABLE	EXEMPLAIRE
Densité en porcherie < standard Aire de repos non perforée	Accès au plein air en permanence (83m²/porc) Densité en porcherie < standard Litière Éclairage naturel	Alimentation Bio Soins par homéopathie et phytothérapie de préférence Accès pâturage ou aire d'exercice en plein air sous conditions OU en liberté (250 m²/porc) Densité en porcherie < standard Litière Éclairage naturel



Détail des engagements développement durable

- Elevages certifiés Jambons de Bayonne
- Traçabilité au producteur
- La densité d'élevage est de 1 porc /m² au départ jusqu'à 1 porc pour 2 m² à la fin
- Durée d'élevage de 9 mois (+4 semaines de maternité et + 9 semaines de sevrage)
- Nous garantissons une alimentation sans OGM, farines d'origine animale, lactosérum, huile de poisson, ni déchets divers.
- Respect des exigences du Code de Bonnes Pratiques pour l'Agriculture pour limiter notamment l'impact environnemental (ex: : plan d'épandage)



Demi Jambon Bayonne IGP Domaine Abotia affinage 24 Mois 5 kg env

Caractéristiques techniques produit

- Les porcs Abotia sont des porcs croisés avec des mâles de race Duroc, réputés pour leur rusticité et leur viande persillée et des femelles Large white ou Landrace reconnues pour leurs qualités maternelles.
- Porc abattu à l'âge minimum de 11 mois.
- Alimentation sans OGM, sans farine d'origine animale, sans lactosérum, sans huile de poisson, ni déchets divers.
- Grain de viande de très bonne qualité due à l'âge de la bête et à son alimentation.
- Viande plus persillée que celle d'un porc Standard.
- Elevages qui respectent le cahier des charges du Jambon de Bayonne.
- Jambon sec désossé à la main, affiné dans le respect du cahier des charges de l'IGP Jambon de Bayonne.
- Jambon de Bayonne séché et affiné 24 mois.
- Salé au sel de Salies-de-Béarn.
- Consignes de tri de l'emballage : Carton à trier / sachet à jeter.

«Ici les porcs sont élevés bien plus longtemps qu'ailleurs, jusqu'à onze mois en moyenne. Et la raison est simple : « en laissant plus de temps à la bête, on obtient une viande plus goûteuse, plus rouge et plus ferme » »

Reportage








Mise à jour : Avril 2017



ORIGINE

Jambon de Bayonne IGP Domaine Abotia affinage 24 Mois 9kg env

ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE






Code produit	300928
Origine	Pays Basque
Producteurs	Peio ERRECART
Conditionnement	Jambon désossé sous vide
Contrat Date	180 jours
PCB	1 pièce sous vide par colis
Délai de commande client	A pour D
Remise en œuvre	Après ouverture du sachet, ôter le film protecteur 20 minutes avant de trancher, puis dresser les tranches dans les assiettes ou le plat de service.
Produit substitué	-





La particularité des porcs du Domaine Abotia, c'est la marque de fabrique de cette famille située à Ispoure au cœur du Pays Basque. La famille Errecart, élève des porcs depuis plusieurs générations et veille à ce que leur poids atteigne 180 à 200 kg, en les nourrissant avec des céréales cultivées localement. Séchée et affinée lentement selon la méthode traditionnelle Basque, la charcuterie proposée vous garantit un goût unique et une texture fondante.

Profil Sensoriel

24 mois de séchage pour un résultat optimal en terme de moelleux, couleurs, saveurs. A trancher finement et vous apprécierez ses notes de fruits secs un peu grillés

Cibles Clients

Brasserie

Bistronomie

Idéal pour des planches de charcuterie à partager

Echelle d'engagement dans le développement durable



ENGAGÉ	REMARQUABLE	EXEMPLAIRE
		Alimentation Bio
		Soins par homéopathie et phytothérapie de préférence
	Accès au plein air en permanence (83m²/porc)	Accès pâturage ou aire d'exercice en plein air sous conditions OU en liberté (250 m²/porc)
Densité en porcherie < standard	Densité en porcherie < standard	Densité en porcherie < standard
Aire de repos non perforée	Litière	Litière
	Éclairage naturel	Éclairage naturel



Détail des engagements développement durable

- Elevages certifiés Jambons de Bayonne
- Traçabilité au producteur
- La densité d'élevage est de 1 porc /m² au départ jusqu'à 1 porc pour 2 m² à la fin
- Durée d'élevage de 9 mois (+4 semaines de maternité et + 9 semaines de sevrage)
- Nous garantissons une alimentation sans OGM, farines d'origine animale, lactosérum, huile de poisson, ni déchets divers.
- Respect des exigences du Code de Bonnes Pratiques pour l'Agriculture pour limiter notamment l'impact environnemental (ex: : plan d'épandage)



Jambon de Bayonne IGP Domaine Abotia affinage 24 Mois 9kg env

Caractéristiques techniques produit

- Les porcs Abotia sont des porcs croisés avec des mâles de race Duroc, réputés pour leur rusticité et leur viande persillée et des femelles Large white ou Landrace reconnues pour leurs qualités maternelles.
- Porc abattu à l'âge minimum de 11 mois.
- Alimentation sans OGM, sans farine d'origine animale, sans lactosérum, sans huile de poisson, ni déchets divers.
- Grain de viande de très bonne qualité due à l'âge de la bête et à son alimentation.
- Viande plus persillée que celle d'un porc Standard.
- Elevages qui respectent le cahier des charges du Jambon de Bayonne.
- Jambon sec désossé à la main, affiné dans le respect du cahier des charges de l'IGP Jambon de Bayonne.
- Jambon de Bayonne séché et affiné 24 mois.
- Salé au sel de Salies-de-Béarn.
- Consignes de tri de l'emballage : Carton à trier / sachet à jeter.

«Ici les porcs sont élevés bien plus longtemps qu'ailleurs, jusqu'à onze mois en moyenne. Et la raison est simple : « en laissant plus de temps à la bête, on obtient une viande plus goûteuse, plus rouge et plus ferme » »

Reportage





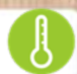



Mise à jour :



Jesus de Porc du Domaine Abotia 800g env

ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE

Code produit	**300924** 
Origine	Pays Basque
Producteurs	Peio ERRECART
Conditionnement	2 Pièces de Saucisson Sec sous protection atmosphérique de 1,6 kg
Contrat Date	110 jours
PCB	5 poches sous protection atmosphérique par colis
Délai de commande client	A pour D
Remise en œuvre	Après ouverture du sachet, ôter le film protecteur 20 minutes avant de trancher, puis dresser les tranches dans les assiettes ou le plat de service.
Produit substitué	-





La particularité des porcs du Domaine Abotia, c'est la marque de fabrique de cette famille située à Ispoure au cœur du Pays Basque. La famille Errecart, élève des porcs depuis plusieurs générations et veille à ce que leur poids atteigne 180 à 200 kg, en les nourrissant avec des céréales cultivées localement. Séchée et affinée lentement selon la méthode traditionnelle Basque, la charcuterie proposée vous garantit un goût unique et une texture fondante.

Profil Sensoriel	Les meilleurs morceaux pour un produit emblématique de la charcuterie, son séchage spécifique lui apporte à la fois son moelleux et cette note d' d'amande
Cibles Clients	Brasserie Bistronomie Idéal pour des planches de charcuterie à partager

Echelle d'engagement dans le développement durable

ENGAGÉ	REMARQUABLE	EXEMPLAIRE
Densité en porcherie < standard Aire de repos non perforée	Accès au plein air en permanence (83m²/porc) Densité en porcherie < standard Litière Éclairage naturel	Alimentation Bio Soins par homéopathie et phytothérapie de préférence Accès pâturage ou aire d'exercice en plein air sous conditions OU en liberté (250 m²/porc) Densité en porcherie < standard Litière Éclairage naturel



Détail des engagements développement durable

- Elevages certifiés Jambons de Bayonne
- Traçabilité au producteur
- La densité d'élevage est de 1 porc /m² au départ jusqu'à 1 porc pour 2 m² à la fin
- Durée d'élevage de 9 mois (+4 semaines de maternité et + 9 semaines de sevrage)
- Nous garantissons une alimentation sans OGM, farines d'origine animale, lactosérum, huile de poisson, ni déchets divers.
- Respect des exigences du Code de Bonnes Pratiques pour l'Agriculture pour limiter notamment l'impact environnemental (ex: : plan d'épandage)



Jesus de Porc du Domaine Abotia 800g env

Caractéristiques techniques produit

- Les porcs Abotia sont des porcs croisés avec des mâles de race Duroc, réputés pour leur rusticité et leur viande persillée et des femelles Large white ou Landrace reconnues pour leurs qualités maternelles.
- Porc abattu à l'âge minimum de 11 mois.
- Alimentation sans OGM, sans farine d'origine animale, sans lactosérum, sans huile de poisson, ni déchets divers.
- Grain de viande de très bonne qualité due à l'âge de la bête et à son alimentation.
- Viande plus persillée que celle d'un porc Standard.
- Elevages qui respectent le cahier des charges du Jambon de Bayonne.
- Savoir faire artisanal avec un temps d'affinage particulièrement long : 9 semaines.
- Sec tendre et non fibreux.
- Consignes de tri de l'emballage : Carton à trier / sachet à jeter.

«Ici les porcs sont élevés bien plus longtemps qu'ailleurs, jusqu'à onze mois en moyenne. Et la raison est simple : « en laissant plus de temps à la bête, on obtient une viande plus goûteuse, plus rouge et plus ferme » »

Reportage













Mise à jour :